

夕食献立表(2023 年 12 月)

◆感染拡大防止のため各回30分間の2部制

①17:30~18:00(定員12名)

②18:30~19:00(定員6名)

・400円で召し上がれます。

・お申し込みは、当日の14:00までです。

14:00時以降のキャンセルは、キャンセル料

として当日の夕食代金(400円)をいただきます。

お知らせ

物価高騰により、材料費が上がっています。
値上げも検討しましたが、まずは9月から主食
(ご飯・パン・麺類)の大盛りをなくし、値段と
おかずの質を維持することにしました。ご理
解のほどよろしくお願い致します。



●主食は、普通盛と小盛の2種になります。

日	曜	主 菜	副 菜	ご飯	汁物
1	金	さばの甘辛カツ丼	なめ茸おろし		汁物
2	土	夕 食 お 休 み			
3	日	休 館 日			
4	月	中華定食(醤油ラーメン・チャーハン・ぎょうざ・デザート)			
5	火	豚肉のケチャップ炒め(ポークチャップ)	チーズじゃがもち(ニョッキ)	ご飯	汁物
6	水	きのこの炊き込みご飯・根菜の煮物・おひたし・汁物			
7	木	魚の南蛮漬け	かぼちゃとさつま揚げの煮物	ご飯	汁物
8	金	洋風プレート(ミートスパゲティー・ハンバーグ・半熟卵・サラダ) スープ			
9	土	夕 食 お 休 み			
10	日	休 館 日			
11	月	おでん	さっぱり酢の物	ご飯	汁物
12	火	カレーうどん・小鉢・漬物・塩むすび			
13	水	カキフライ&アジフライ	スパゲティーサラダ	ご飯	汁物
14	木	和風クリームシチュー(鶏肉)	グリーンサラダ	ご飯	汁物
15	金	豆乳担々麺(中華麺)	かぼちゃとさつま揚げの煮物		
16	土	夕 食 お 休 み			
17	日	休 館 日			
18	月	さばのみそ煮	根菜とちくわのきんぴら	ご飯	汁物
19	火	あさりときのこのトマトスパゲティー	ジャーマンポテト		汁物
20	水	鶏のから揚げ	マカロニサラダ	ご飯	汁物
21	木	おさかな定食(本日おすすめの魚料理・副菜・ご飯・汁物)			
22	金	冬至・行事食(かぼちゃときのこのシチュー・サラダ・ご飯・デザート)			
23	土	夕 食 お 休 み			
24	日	休 館 日			
25	月	Xmasお楽しみメニュー☆彡 豚かつ・オムレツ・ピラフ・スープ・デザートなど			
26	火	魚の紙包み焼き	冬野菜の煮物	ご飯	汁物
27	水	麻婆茄子	中華風和え物	ご飯	汁物
28	木	今年も食べ納め♪ ちょっと早めの年越しそば・天ぷらの盛り合わせ・おいなりさん			
29	金	休 館 日			
30	土	休 館 日			
31	日	休 館 日			

※食物アレルギーのある方はご自身での安全確認をお願いします。使用食材が不明な時はスタッフまでお問い合わせ下さい。